

(44.)

Tortas de almendra. 99^o

Para ocho medios de harina dos libras de almendra pelada y despues tostada y bien piada, libra y media de arucar, se pone tanto aceite como aguardiente; el aceite se quema, para esto se le pone uno ó dos bigos, el aguardiente se pone al fuego q^d esté bien caliente y se hecha el arucar p.^a q^d se deraga y tambien se le pone un poco de canela, se tiende el harina y se hace.

Tortas á la Venovera. 100^o

Se hace la masa con aceite, agua y un poco sal, se hierven espinacas y luego de hervidas se les pone queso rayado, cuajada ó requeson y una poca pimienta negra molida, esto se mezcla bien, luego se tiende la masa una hoja bien delgada, se pone la arriba dicho, se tapa con otra igual de masa y se manda al horno.

Pasta Mallorquina. 101^o

Para cada libra de arucar cuatro de harina, ocho huevos y media tara de aceite, el arucar se pone clarificado, y todo esto se amasa